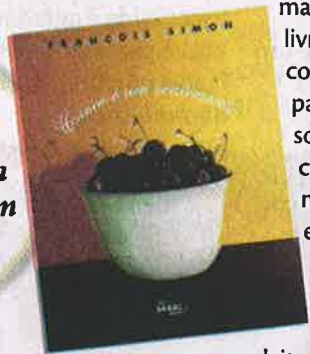


Estante gourmet

Livros que tratam de hambúrgueres e vinhos convidam à cozinha



•Comer É um Sentimento

(Editora Senac; R\$ 69,00)

O crítico gastronômico francês

François Simon ficou conhecido pelos textos publicados no Le Figaro, o

mais antigo jornal francês, e por

livros dedicados ao mundo da

comida. Nesse livro perfeito

para presentear, Simon reflete

sobre questões como a importância de

começar o dia com um bom café da

manhã, a diferença entre "comer muito"

e "comer muito bem", dá dicas de como

promover um jantar maravilhoso...

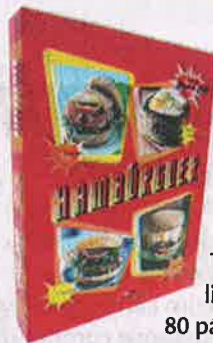
Suas observações cotidianas são

delicadas e cheias de humor. Ao final,

o leitor tem a certeza de que comer é mesmo

um sentimento - de prazer, e não de culpa,

como insiste a patrulha da dieta.



•Coleção Rock'n'Roll – Hambúrguer e Sorvetes & Milk-shakes

(Editora Melhoramentos; R\$ 69,00)

Trata-se de um boxe com dois livros de receitas, cada qual com

80 páginas. Um deles, totalmente dedicado aos hambúrgueres; o outro, ao mais clássico acompanhamento para o sanduíche nas lanchonetes americanas. A textura ideal da carne, os temperos mais adequados e versões como hambúrguer de caranguejo fazem parte do primeiro volume. Já o dedicado aos gelados propõe uma experiência completa no mundo dos sorvetes artesanais, incluindo a receita de um sobert de champanhe.

•Dicionário Gastronômico – Vinho – com suas Receitas

(Editoras Gaia e Boccato; R\$ 128,00)

Recém-chegado às livrarias, o livro traz temas do mundo dos vinhos organizados pela jornalista Jezebel Salem em verbetes de "A" a "Z". Para fechar em grande estilo, o chef francês Christian Formon uniu-se na empreitada e completou a obra com 24 receitas que levam vinho como ingrediente ou convidam a uma harmonização. É o caso do foie gras grelhado ao vinho com minimilho e do filé de namorado em crosta de caju escoltado de vinagrete de laranja e tomate.

